



Luigi Di Moio

DA UNA VIGNA PLURICENTENARIA UN AGLIANICO SUPERBO

LUCIANO DI LELLO

QUELLA di Luigi Moio è un'antica famiglia di produttori di Falerno e lui fin da ragazzo rivela un grande amore per le ricerche, gli studi. Alla Scuola Enologica di Avellino approfondisce le tematiche dei vitigni campani. E prosegue gli studi poi alla facoltà di Agraria a Portici, dove si laurea nell'86. È l'inizio di un periodo fecondo, fatto di pubblicazioni, viaggi, ricerche. Molto importanti quelle che dal '90 al '94 svilupperà a Digione sulle componenti aromatiche dello Chardonnay e del Pinot Nero e sulla loro evoluzione nei legni. Un'esperienza profonda, capillare che estenderà poi ai vitigni dell'area meridionale, diventandone il massimo studioso ed una figura particolarissima di scienziato rigoroso ed assieme enologo. È già titolare di Enologia a Portici, quando nel '99 fa stipulare una convenzione tra l'Università e la storica Cantina del Taburno. Assieme a un'équipe di giovani tesisti analizza le vigne di quell'area, e vitigni come Falanghina, Coda di Volpe, Greco, Aglianico. Proprio da quest'ultimo nascono così due etichette importantissime, la prima, il Bue Apis '99, da una piccola vigna pluricentennale, è un'icona delle potenzialità estreme dell'Aglianico, vino splendido, superbamente concentrato di preziosi frutti neri e di bosco che sfumano nelle spezie. Il Delius '99 è un altro grande rosso, appena meno opulento, ma dallo spettro olfattivo di enorme suggestione.

*Cantina del Taburno, via Sala, 82030 Fogliani-
se (Bn)*

LA SOSTA

LA VALLE DEI GRECI
Nel pieno del Taburno questa bella azienda di agriturismo con tre camere e sei posti letto (pensione completa 75 mila a persona), che è anche piacevole ristorante di saporita cucina con tutti cibi di produzione aziendale. Dagli antipasti di prosciutto, capocollo, saucisse, formaggio pecorino ai sott'oli. Tra i primi i cavatelli ai porcini e il rollè di pasta con ricotta, carni alla brace poi e crostate alla frutta. Sulle 30 mila. Via Liberia 20 Campoli Monte Taburno (Bn) Tel. 0824-873278

VALUTAZIONE:		AGLIANICO
INTERESSANTE	★	BUE APIS '99
BUONO	★★	★★★★★
MOLTO BUONO	★★★	AGLIANICO
DA NON PERDERE	★★★★★	DELIUS '99
IRRIPETIBILE	★★★★★	★★★★★